

SOFT CAKE BÄLLCHEN - KEKSKUGELN MIT SCHOKOLADE UND ORANGE

Zutaten:

500 g gemahlener Butterkeks
2 geh. EL Kakao (=30 g)
jeweils 1 Msp. Zimt und Vanille
1 TL Orangenabrieb
Rumaroma (optional)
2 geh. EL Marillen- oder
Orangenmarmelade (=90 g)
Saft einer Orange (ca. 120 ml)
100 g Zartbitterschokolade
1 Reihe Soft Cake (150 g = 12 Stück)
100 g Butter

Zum Wenden:

Kokosraspeln



Zubereitung:

- 1) Vermischt alle trockenen Zutaten: den gemahlene Keks, Kakao, Zimt, Vanille und Orangenabrieb.
- 2) Gebt die gehackte Schokolade in eine Metallschüssel und stellt diese über ein Wasserbad. Rührt ein paar Mal um, bis die Schokolade geschmolzen ist.
- 3) Schmelzt die Butter am Herd oder in der Mikrowelle. Presst die Orange aus (es sollten ca. 120 ml sein) und schneidet den Soft Cake in kleine Würfel.
- 4) Zum gemahlene Keks gesellen sich das Rumaroma, die Soft Cake Würfel, die Marmelade, der Orangensaft, die Butter und die geschmolzene Schokolade.
- 5) Jetzt wird geknetet, bis eine homogene Masse entstanden ist, aus der sich Bällchen formen lassen. Sollte sie zu trocken sein, fügt Saft, Milch, Wasser oder Butter hinzu.
- 6) Mit einem Teigportionierer bzw. Melonenausstecher entnehmt ihr immer die gleiche Menge an Masse und formt daraus Bällchen, die ihr in Kokos wendet. Stellt die Bällchen für 2-3 Stunden kühl.

Sastojci:

500 g mljevenog petit keksa
2 vrhom pune kašike kakaa (=30 g)
na vrh noža vanilije i cimeta
1 kašičica korice od narandže
rumaroma (opcionalno)
2 vrhom pune kašike marmelade od marelica
ili narandže (=90 g)
sok od 1 narandže (ca. 120 ml)
100 g tamne čokolade
1 red topsa/jafe (150 g = ca. 12 komada)
100 g maslaca

Za uvaljati:

kokos



Priprema:

- 1) Pomiješajte suhe sastojke: mljeveni keks, kakao, cimet, vaniliju i koru od narandže.
- 2) Nasjeckanu čokoladu stavite u metalnu posudu i na paru da se otopi.
- 3) Maslac otopite na šporetu ili u mikrovalnoj. Iscijedite narandžu (trebali biste imati 120 ml soka). Izrežite tops/jafu na male kockice.
- 4) U suhe sastojke dodajte rum aromu i kockice jafe, sok od narandže, marmeladu, otopljeni maslac i čokoladu.
- 5) Sve dobro premijesite dok se ne stvori smjesa od koje možete oblikovati loptice. U slučaju da je suha, dodajte još soka, mlijeka, vode ili maslaca.
- 6) Sa spravicom za kuglice vadite uvijek istu količinu smjese i pravite loptice koje uvaljate u kokos. Stavite ih na hlađenje na 2-3 sata.